



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

LORLU BÖREK (HAZIR YUFKADAN)

2 adet hazır yufka
Yarım demet dereotu
150 gr lor
3 orba kaşığı zeytinyağı
2 dal taze soęan
1 ay bardaęı süt
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
Susam
Çörekotu

Yufkaları ikiye bölün. Yarım yufkayı tezgâhın üzerine serin. Üzerini sütle ıslatın. Lora kıyılmış dereotu, taze soğan ve zeytinyağını ekleyip karıştırın. Bu karışımı yufkanın geniş kenarına yayın. Önce rulo olacak şekilde yuvarlayın, sonra kendi etrafında döndürerek gül şeklini elde edin. Kalan yufkaları da aynı şekilde hazırlayın. Yağlı kâğıt serilmiş fırın tepsisine ya da borcamı yerleştirin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün, çörek otu ve susam serpin. 200 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirin.